D|F|I

Steamer STZO-25L

Dampfgargerät

Four vapeur non encastrable

Fornetto a vapore

WEBER

Dampfgargerät Steamer STZO-25L

Gratulation!

Mit diesem WEBER-Gerät haben Sie ein Qualitäts - produkt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	2
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4
Inbetriebnahme	6
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Wasser einfüllen	8
– Anschliessen	8
– Neugeruch beseitigen	8
– Garbehälter füllen	9
– Garen (direkte Wahl)	10
– Automatikprogramme	11
– Wasser nachfüllen	13
– Nach dem Garvorgang	14
Reinigung	14
Entkalkung / Wartung	16
Aufbewahrung	16
Störungen	17
Typische Garzeiten	18
Entsorgung	19
Technische Daten	19

2 Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - nach dem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur von Fachpersonal ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

  In solchen Fällen das Gerät sofort durch die Servicestelle überprüfen und reparieren lassen

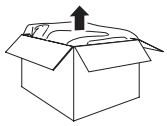
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
  - Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Gerät nicht abdecken
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Gerät während des Betriebs nie verschieben (Verbrühungs- und Stromschlaggefahr!)
- Gerät vor der Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen
- Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!
- Achtung! Dampfaustritt beim Öffnen der Gerätetüre: vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!
- Nur Original-Ersatzteile verwenden

Hinweise zu dieser Anleitung

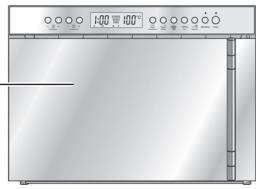
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die Verkaufsstelle.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

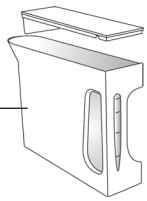
Auspacken



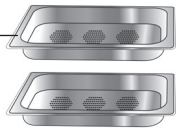
– Dampfgarer und Zubehör aus der Verpackung nehmen



1.



2.



3.

4.

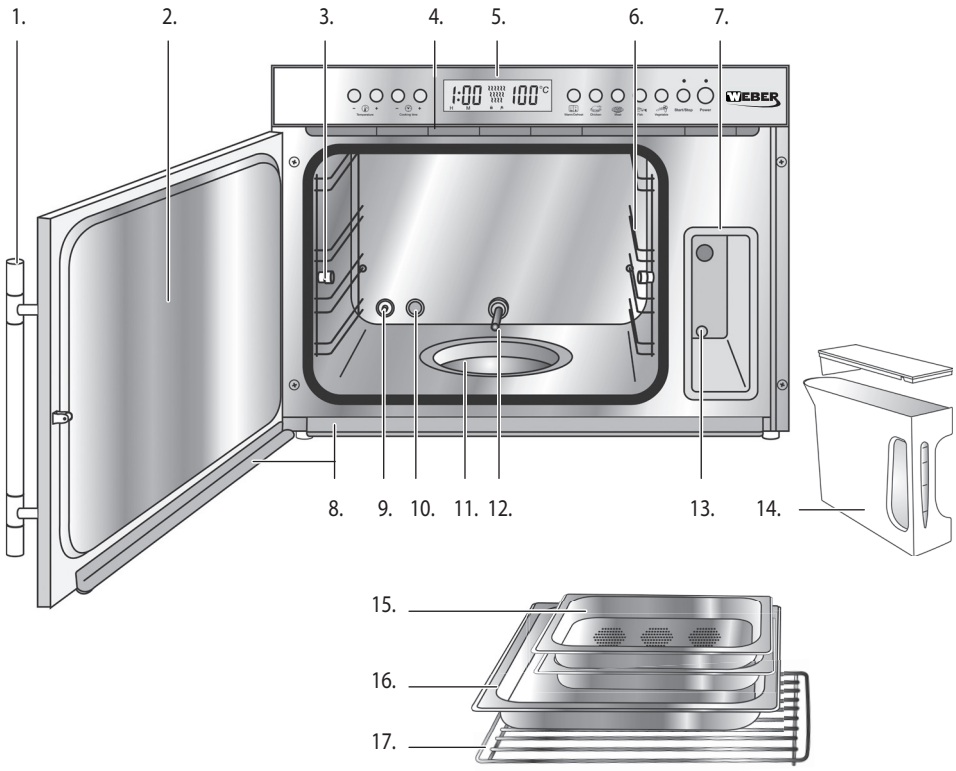
5.

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind :
  1. Dampfgargerät
  2. Wasserbehälter
  3. 2 kleine Edelstahlwannen, gelocht
  4. 1 grosse Edelstahlwanne/Auffangwanne
  5. Rost

– Zubehörteile mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen . Grundgerät mit feuchtem Tuch auswischen
– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z. B. für Umzüge, Service usw.).

4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

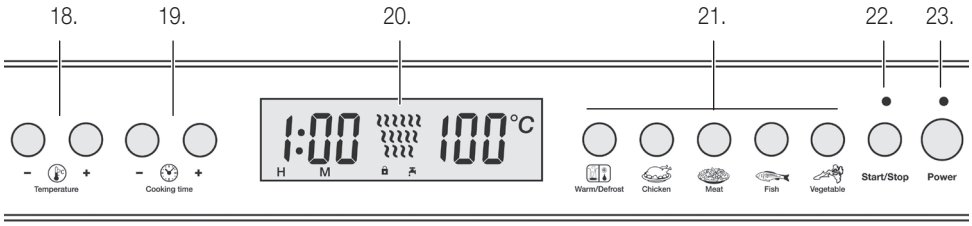


Dampfgargerät:

1. Türgriff (zum Öffnen ziehen)
2. Türe (während Betrieb heiss)
3. Befestigungsschraube für Einschubgitter
4. Luftaustrittsöffnungen (nicht zudecken)
5. Bedienteil
6. Einschubgitter für Rost und Edelstahlwannen (zur Reinigung abnehmbar)
7. Einschubfach für Wasserbehälter
8. Auffangrinne an der Türe und Gerät
9. Thermostat
10. Luftausgangskanal
11. Heizplatte für Dampferzeugung
12. Wasseraustritt für Dampferzeugung
13. Ventil/Wasseranschluss für Tank
14. Wasserbehälter mit Füllstandsanzeige

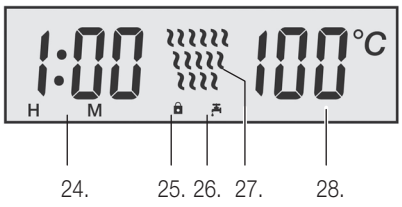
Zubehör:

15. 2 kleine, gelochte Edelstahlwannen
16. 1 grosse Edelstahl-/Auffangwanne
17. 1 Rost (Auflage für Wannen und Garbehälter)



Bedienteil:

18. «**Temperature**»: Temperatur einstellen (= max. Temperatur = 100 °C)
19. «**Cooking time**»: Garzeit einstellen
20. Blaue, beleuchtete LCD-Anzeige
21. **Automatische Garprogramme**:
    «**Warm/Defrost**»: Aufwärmen und Auftauen
    «**Chicken**»: für Geflügel
    «**Meat**»: für Fleisch
    «**Fish**»: für Fisch
    «**Vegetable**»: für Gemüse
22. «**Start/Stop**»: Start-/Stopptaste für Garvorgang mit Kontrollanzeige (leuchtet im Betrieb grün)
23. «**Power**»: Hauptschalter mit Kontrollanzeige (leuchtet in eingeschaltetem Zustand rot)



LCD-Anzeige:

Die LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden.

24. Garzeit/Restgarzeit («**H**» = Stunde; «**M**» = Minute)
25. «🔒»-Symbol: Türe offen
26. «🚰»-Symbol: Wasserbehälter leer
27. Dampfsymbol
28. Temperaturanzeige (50 – 100 °C)

6 Inbetriebnahme

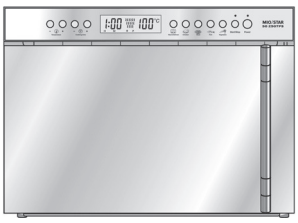
Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen**
- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**
- ***Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen***
- **Keine Gegenstände auf das Gerät stellen und Gerät niemals abdecken (Überhitzungs- und Brandgefahr)**
- **Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm**
- **Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrühungs- und Stromschlaggefahr)**
- ***Achtung! Dampfaustritt beim Öffnen der Gerätetüre: vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!***
- **Gehäuse und Zubehör werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung des Gerätes erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Zubehörteile (inkl. Wasserbehälter) sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Der Dampfgarer darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 14).

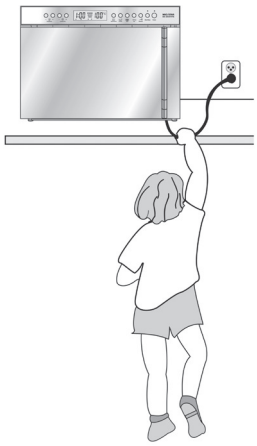
Verwendungszweck



Das Dampfgaren ist eine Kochmethode, die schon seit dem alten China bekannt ist. Die Speisen werden mit Hilfe des Wasserdampfes sehr schonend, salzfrei und fettarm zubereitet. Die Speisen werden ohne Überdruck bei etwa 100 °C gegart und behalten dadurch den Eigengeschmack, Form, Farbe sowie einen Grossteil der lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Das Dampfgaren eignet sich daher auch sehr gut für Diäten.

Wichtig!

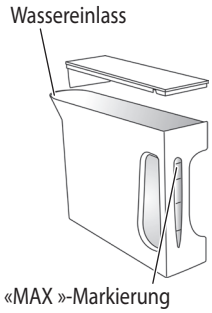
– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- ***Gerät nur auf eine wasserfeste Unterlage stellen***
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf empfindliche Unterlagen (z. B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt) oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- ***Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet: Brandgefahr!***
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftaustrittsöffnungen freihalten!
- Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben mindestens 30 cm freihalten
- Gerät an einen Ort mit guter Belüftung stellen
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!



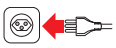
2. Wasser einfüllen

- Netzstecker ziehen
- Wasserbehälter aus Einschubfach ziehen und mit Wasser auffüllen. Der Füllstand muss zwischen den beiden Markierungen «15min» und «MAX» liegen («MAX» -Markierung nicht überschreiten)
- Wasserstandsanzeige beachten
- Den Wasserbehälter mit beiden Händen festhalten und bis zum An - schlag in Einschubfach einschieben.
  Hinweis: Darauf achten, dass kein Wasser überschwappt!

Hinweise zum Wasser:

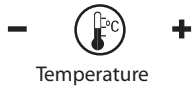
- Es darf nur Wasser ohne jegliche Zusätze eingefüllt werden. Keine anderen Flüssigkeiten, Gewürze, Salz oder Pfeffer usw. beigeben!
- Kein destilliertes Wasser, Wasser aus Hausentkalkungsanlagen (salz- haltig), Tumblern oder Regenwasser (beides stark verschmutzt) ver- wenden
- Bei sehr hoher Wasserhärte ist empfohlen, das Wasser mit einem Wasser- filter zu enthärten. Die Wasserhärte wird so verringert und das Gerät muss weniger häufig entkalkt werden
- Um die Aufheizzeit zu verkürzen, kann auch warmes (nicht heisses!) Wasser verwendet werden
- Je länger die Garzeit, desto mehr Flüssigkeit muss eingefüllt werden

3. Anschliessen

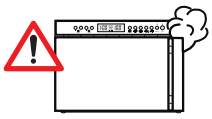


- Gerätestecker fest in Buchse stecken (auf Geräterückseite) und Netz - kabelstecker in die Steckdose (230 V / Hz) stecken
- Es ertönt ein Piepston und die rote Kontrollanzeige leuchtet auf
- Das Gerät ist betriebsbereit

4. Neugeruch beseitigen



- Um den Neugeruch zu beseitigen, ist empfohlen, das Gerät 15 Minu - ten lang auf 100 °C aufzuheizen (ohne Gargut)
- Temperatur mit den «–»/«+»-Tasten über «Temperature » einstellen, bis auf der Anzeige « 100 °C» erscheint (Taste «–» absteigend; Taste «+» aufsteigend)
- Gardauer mit den «–»/«+»-Tasten über «Cooking time » einstellen, bis auf der Anzeige « 0:15» erscheint (Taste «–» absteigend; Taste «+» auf- steigend)



– «**Start-/Stop**»-Taste drücken, um den Aufheizvorgang zu starten. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen mehrere Piepstöne und der Aufheizvorgang wird beendet (die grüne Kontrolllampe erlischt)
– Türe öffnen (am Griff ziehen).

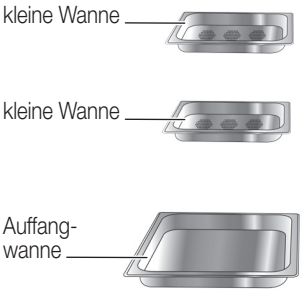
Achtung Dampfaustritt! Vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!

– Das Abluftgebläse ist zu hören
– Gerät durch längeres Drücken der «**Power**»-Taste ganz ausschalten (die rote Kontrolllampe erlischt)
– Nach komplettem Abkühlen des Gerätes (bei geöffneter Türe), Heizplatte, Auffangrinnen und Innenwände mit einem Tuch trockenwischen
– Wasserbehälter aus hygienischen Gründen komplett leeren

Wichtig!

– ***Gerät nur einschalten, wenn Wasserbehälter gefüllt und richtig platziert ist***
– **Das Gerät startet den Betrieb nur bei *ganz* verschlossener Türe**
– **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**
– **Während des Betriebs werden Türe und Oberflächen des Gerätes heiss: nicht berühren!**
– **Vorsicht; nach dem Öffnen der Türe hat sich heisses Wasser in den Auffangrinnen unten an der Türe und dem Gerät gesammelt (Verbrühungsgefahr)**

5. Garbehälter füllen



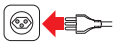
Zum Garen können gleichzeitig 1 bis 3 Edelstahlwannen verwendet werden. Die **grosse Auffangwanne muss immer unterhalb** eingeschoben werden.
Die Auffangwanne verhindert, dass Saft von den Speisen auf die Heizplatte tropft und auf der Heizplatte anbrennen kann (das Gargut wird dabei braun und ungeniessbar).

– Edelstahlwannen auf gewünschter Höhe einschieben

Hinweise:

– Werden zusätzliche Garbehälter verwendet, müssen diese temperatur- (bis 100 °C) und heissdampfbeständig sein (z. B. Glas, Keramik, Porzellan). Bei Kunststoff immer die entsprechenden Symbole/Hinweise auf den Behältern beachten
– Rost einschieben und für andere, kleinere Behälter als Auflage verwenden
– ***Niemals*** verschlossene Gläser oder Büchsen garen, denn diese können durch die Hitze im Innern explodieren

Deutsch

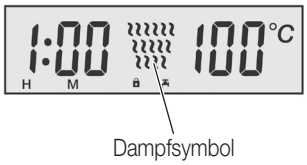


6. Garen (direkte Wahl)

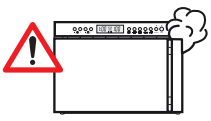
Die Garzeit kann mit dem Timer in Minutenschritten eingestellt werden (5 bis 60 Min.). Der Timer schaltet das Gerät nach der eingestellten Zeit wieder ab und unterbricht den Kochvorgang.

– Netzstecker einstecken; es ertönt ein Piepston und die rote Kontrollanzeige leuchtet auf
– Gewünschte Temperatur einstellen. Durch wiederholtes Drücken der «–»/«+»-Tasten über «**Temperature**» kann der Temperaturbereich zwischen 50 und 100 °C gewählt werden (Taste «–» absteigend; Taste «+» aufsteigend); z. B. «100 °C» für 100 °C
– Gewünschte Gardauer einstellen. Durch wiederholtes Drücken der «–» /«+»-Tasten über «**Cooking time**» kann die Garzeit in Minutenschritten, zwischen 5 und 60 Min., eingestellt werden (Taste «–» absteigend; Taste «+» aufsteigend); z. B. «1:00» für 1 Stunde

– «**Start-/Stop**»-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf



– Die blaue LCD-Anzeige leuchtet kurz auf und zeigt die Einstellungen an. Das Dampfsymbol zeigt an, dass Wasser durch das Gerät gepumpt wird (im Hintergrund ist das Pumpgeräusch in regelmässigen Abständen hörbar)
– Im eingeschalteten Zustand ist das Abluftgebläse zu hören
– Während des Vorheizens und Garens bleibt die blaue LCD-Anzeige dunkel
– Erst nachdem das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat (z. B. 100 °C), startet der Garbetrieb (das Display zählt rückwärts. Im Beispiel von 1 Stunde an)



– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen mehrere Piepstöne und der Garvorgang wird beendet (die grüne Kontrolllampe erlischt)
– Türe öffnen (am Griff ziehen).
Achtung Dampfaustritt! Vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!
– ***Garbehälter immer nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen.***
Vorsicht ist geboten, dass das heisse Gargut nicht überschwappt und der Topflappen/Handschutz nicht nass wird (Verletzungs- und Verbrühungsgefahr)

– Gerät durch längeres Drücken der «**Power**»-Taste ganz ausschalten (die rote Kontrolllampe erlischt). Wird die «**Power**»-Taste nicht sofort betätigt, läuft das interne Kühlgebläse weiter

Hinweise:

– Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken der «**Start-/Stop**»-Taste unterbrochen werden. Anschliessend mit «**Start-/Stop**»-Taste Garvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
– Die LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden

Wichtig!

– **Gerät nie ohne gefüllten Wasserbehälter betreiben!**
– **Das Gerät startet den Betrieb nur bei *ganz* verschlossener Türe**
– **Gerät während des Garvorgangs nie unbeaufsichtigt lassen**
– **Während des Betriebs werden Türe und Oberflächen des Gerätes heiss: nicht berühren!**
– **Vorsicht; nach dem Öffnen der Türe hat sich heisses Wasser in den Auffangrinnen unten an der Türe und dem Gerät gesammelt (Verbrühungsgefahr)**
– Gerät während Betrieb nicht verschieben (Verbrühungsgefahr!)

7. Automatikprogramme

Vegetable

Fish

Meat

Chicken

Warm/Defrost

Es stehen fünf Automatikprogramme zur Verfügung, welche die Bedienung vereinfachen.

–«**Power**»-Taste drücken (die rote Kontrolllampe leuchtet auf)
– Gewünschtes Automatikprogramm wählen durch Drücken einer der fünf Automatikprogamme-Tasten:

«**Vegetable**»:	für Gemüse
«**Fish**»:	für Fisch
«**Meat**»:	für Fleisch
«**Chicken**»:	für Geflügel
«**Warm/Defrost**»:	Aufwärmen und Auftauen (siehe nächste Seite)

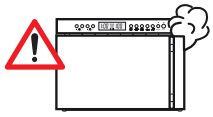
Beispiel: für die Fleischzubereitung Taste «**Meat**» drücken. In der Anzeige erscheinen: «0:08» und «100 °C» (für 8 Minuten Gardauer und 100 °C Temperatur)

– Durch Drücken der «**Start/Stop**»-Taste **Garvorgang starten.** In der Anzeige erscheinen die Gardauer «0:08» für 8 Minuten und «100 °C» für die Gartemperatur. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf
– Die blaue LCD-Anzeige leuchtet kurz auf und zeigt die Einstellungen an. Das Dampfsymbol zeigt an, dass Wasser durch das Gerät gepumpt wird (im Hintergrund ist das Pumpgeräusch in regelmässigen Abständen hörbar)

Fortsetzung ...

– Im eingeschalteten Zustand ist das Abluftgebläse zu hören
– Während des Vorheizens und Garens bleibt die blaue LCD-Anzeige dunkel
– Erst nachdem das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat (z. B. 100 °C oder 50 °C beim Programm «Aufwärmen/Auftauen»), startet der Garbetrieb (das Display zählt rückwärts. Im Beispiel von 8 Minuten an)

– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen mehrere Piepstöne und der Garvorgang ist beendet (die grüne Kontrolllampe erlischt)
– Türe öffnen (am Griff ziehen).



Achtung Dampfaustritt! Vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!

– ***Garbehälter immer nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen.***

Vorsicht ist geboten, dass das heisse Gargut nicht überschwappt und der Topflappen/Handschutz nicht nass wird (Verletzungs- und Verbrühungsgefahr)

– Beim Programm «Aufwärmen/Auftauen» ist eine Temperatur von 50 °C und eine Gar-/Auftauzeit von 30 Min. programmiert. Diese können bei Bedarf verändert werden
– Gerät durch längeres Drücken der «**Power**»-Taste ganz ausschalten (die rote Kontrolllampe erlischt). Wird die «**Power**»-Taste nicht sofort betätigt, läuft das interne Kühlgebläse weiter

Hinweise:

– Der Kochvorgang kann jederzeit durch Drücken der «**Start-/Stop**»-Taste unterbrochen werden. Anschliessend mit «**Start-/Stop**»-Taste Garvorgang fortsetzen (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
– Die LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden

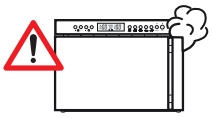
Tipps:

– Sind unterschiedliche Garzeiten erforderlich, zuerst mit den Speisen beginnen, die die längste Kochzeit benötigen (z. B. zuerst Kartoffeln, später Fisch)
– **Wichtig für die Garzeit ist die Schnittgröße der Zutaten. Werden Zutaten mit unterschiedlicher Garzeit gemeinsam gegart, die langsam garenden Zutaten (z. B. Karotten) in kleine Stücke schneiden. Schnell garende Lebensmittel wie z. B. Zucchini, sollten in möglichst grosse Stücke geschnitten werden**
– Gargut wie z. B. Gemüse oder Kartoffeln in möglichst gleich grosse Stücke schneiden, damit gleichmässiges Garen erreicht wird

- Heisse Kartoffelscheiben direkt in den Kartoffelsalat geben
- Das Dampfgargerät kann auch ein Wasserbad ersetzen, z. B. bei der Zubereitung einer Terrine, Flan, «Caramel-Köpfli» usw. Gericht mit Alufolie oder Frischhaltefolie (+100 °C) abdecken, damit kein Wasser eindringen kann
- Zutaten gleichmässig in den Edelstahlwannen verteilen. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen die Lebensmittel ungleichmässig
- Speisen genügend lang und bei ausreichend hohen Temperaturen garen lassen, um allfällige Keime abzutöten
- Ganze Eier oben oder unten einstechen
- Spargeln kreuzweise (und mit Abstand zwischen den Spargeln) stapeln, damit der Dampf zwischendurch gelangt
- Speisen (z. B. Reis, Teigwaren, Kartoffeln) können auf schonende Art ohne Fettzugabe aufgewärmt/regeneriert werden
- Flüssigkeit in der Auffangwanne weiter verwenden (z. B. für Suppen, Saucen, Risotto)
- Reis in der Auffangwanne zubereiten. ***Tipp:*** Reis vor dem Garen einweichen und danach spülen
- Polenta und Flüssigkeit im Verhältnis 1 : 4 in der Auffangwanne zubereiten

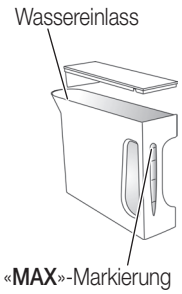
8. Wasser nachfüllen

Sollte während des Garens das Wasser vollständig verdampfen, ertönen mehrere Piepstöne und in der LCD-Anzeige blinkt das Symbol «» (= Wasserbehälter leer). Die Heizung wird dabei automatisch abgeschaltet (die grüne Kontrolllampe erlischt).



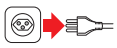
- Türe öffnen (am Griff ziehen).

  Achtung Dampfaustritt! Vorsichtig öffnen und zurücktreten, bis der Dampf entwichen ist!
- In der LCD-Anzeige blinkt das «» -Symbol
- Wasserbehälter aus dem Einschubfach ziehen und mit Wasser nachfüllen. Der Füllstand muss ***zwischen*** den beiden Markierungen ***«15min» und «MAX»*** liegen (***«MAX»***-Markierung niemals überschreiten)



- Wasserstandsanzeige beachten
- Den Wasserbehälter mit beiden Händen festhalten und bis zum Anschlag in Einschubfach einschieben.

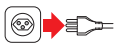
  Hinweis: Darauf achten, dass kein Wasser überschwappt! ***Vorsicht, heisse Geräteteile!***
- Siehe auch «Wasser einfüllen», Seite 8
- «**Start-/Stop**»-Taste drücken, um den Garvorgang fortzusetzen (Gerät fährt automatisch mit der Zeiteinstellung fort). Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf

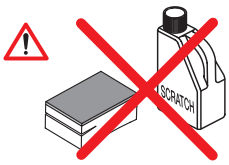


9. Nach dem Garvorgang

- Gerät durch längeres Drücken der «**Power**»-Taste ganz ausschalten (die rote Kontrolllampe erlischt)
- Netzstecker ziehen
- Türe öffnen und Gerät komplett abkühlen lassen
- Wasserbehälter entnehmen, entleeren und trocknen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»)
- Gerät bei Kalkansatz entkalken (siehe «Entkalkung/Wartung» Seite 16)

Reinigung



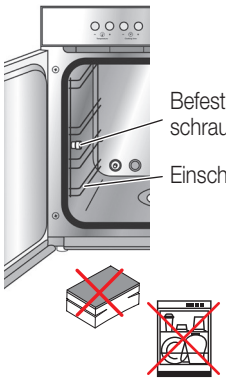


Gehäuse und Bedienteil

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen
- Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Wichtig!

- ***Es darf dabei kein Wasser in die Öffnungen laufen!***



Garraum, Türe und Einschubgitter

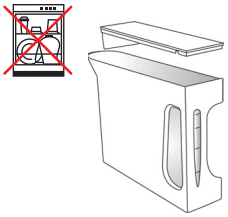
- **Garraum und Türe** samt Dichtungen und Auffangrinnen nur mit einem feuchten Tuch oder nichtkratzendem Schwamm gründlich reinigen (nicht mit grüner Schwammseite) und gut nachtrocknen
- Zur einfachen Reinigung lassen sich die beiden **Einschubgitter** durch Lösen der Befestigungsschrauben ganz entnehmen
- Gitter gut trocknen lassen und in der umgekehrten Reihenfolge wieder einsetzen (zuerst in die Öffnungen an der Garraum-Innenwand einstecken)

  Wichtig: Einschubgitter ***nicht*** in den Geschirrspüler geben!

Hinweise:

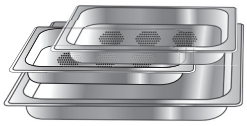
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass ***keine Seifenrückstände im Garraum zurückbleiben*** (die Speisen nehmen sonst den Geschmack auf und sind dadurch ungeniessbar)
- Den Garraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Wasserbehälter

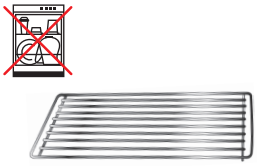


- Wasserbehälterdeckel abnehmen. Den Behälter komplett entleeren und gut trocknen lassen.
  Wichtig: Wasserbehälter ***nicht*** in den Geschirrspüler geben!

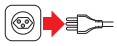
Zubehörteile



- Edelstahlwannen und Rost mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Die Edelstahlwannen können auch in den Geschirrspüler gegeben werden

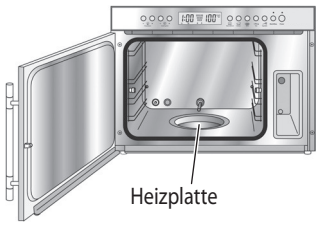


- ***Wichtig:*** Rost ***nicht*** in den Geschirrspüler geben!



Sobald sich Kalkansatz auf der antihaftbeschichteten Heizplatte gebildet hat, muss sie entkalkt werden. Die Dampfleistung wird sonst beeinträchtigt oder der Überhitzungsschutz spricht an.

– Vor der Entkalkung Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen



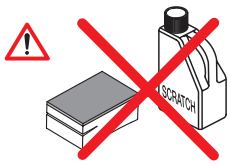
Tipp:

– Zuerst saugfähiges Küchenpapier auf Heizplatte legen und dann Entkalkergemisch auf das Papier geben. Mit dem Papier wird eine bessere Entkalkung an den Rändern der Heizplatte erreicht (Einwirkzeit ca. 20 Min.)
– Küchenpapier von der Heizplatte nehmen und mit Schwamm und klarem Wasser gründlich nachreinigen. Anschliessend gut trockenreiben
– Bei eventuell auftretenden bräunlich gefärbten Punkten handelt es sich nicht um Rost, sondern um eisenhaltige Kalkablagerungen, die sich beim Entkalken meistens lösen

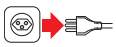
– Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

Hinweise:

– Keine Entkalkerflüssigkeit in den Wasserbehälter geben
– Putzessig ist NICHT zum Entkalken geeignet (Geruchsentwicklung)
– Entkalkungsmittel einwirken lassen und NICHT aufkochen (Entkalker-Anleitung beachten)
– Heizplatte nicht mit scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel reinigen sowie keine harten Bürsten oder Schwämme zur Entkalkung verwenden. Die Antihaftbeschichtung wird sonst zerstört. Das Gerät darf bei defekter Antihaftbeschichtung nicht mehr verwendet werden



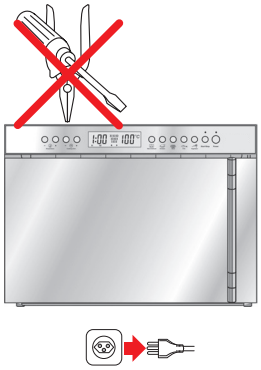
Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte das Gerät vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an den nächsten Kundendienst Ihres Verkäufers.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Funktion	Netzkabelstecker auf Geräteseite nicht ganz eingesteckt	Netzkabelstecker auf Gerä - teseite ganz einstecken (fest drücken)
Es entsteht kein Dampf	Kein Wasser in Wassertank	Wasser einfüllen (Seite 8)
	Türe nicht ganz geschlossen	Türe ganz schliessen («🔒»-Symbol in Anzeige erlischt)
	Wasserbehälter nicht richtig eingeschoben	Wasserbehälter bis zum Anschlag in Einschubfach einschieben
	Heizplatte zu stark verkalkt	Heizplatte entkalken (Seite 16)
Dampf tritt während des Kochens aus dem Gerät	Türdichtung verschmutzt oder beschädigt	Türdichtung kontrollieren und reinigen
In der Anzeige erscheint das Symbol « »	Wasserbehälter nicht richtig eingeschoben	Wasserbehälter bis zum Anschlag in Einschubfach einschieben
	Wasserfüllstand überprüfen	Füllstand muss zwischen den beiden Markierungen «15 min » und «MAX » liegen

Typische Garzeiten

– *Bei den nachfolgenden Gar-Beispielen handelt es sich um Richtwerte (je nach Temperatur, Frischegrad, Grösse und Dichte der Lebensmittel können die Garzeiten variieren)*

Gericht	Temperatur	Gardauer
Karotten, geschält, in Stücke schneiden	100 °C	7–9 min.
Parboiled-Reis (100 g), 150 g Wasser zugeben	100 °C	25 min.
Schalenkartoffeln	100 °C	25–30 min.
Spargeln, kreuzweise stapeln	100 °C	18–22 min. (je nach Dicke)
Teigwaren, gut mit Flüssigkeit bedecken	100 °C	18 min. (siehe auch Hinweise auf Packung)
Würstchen (Wienerli)	100 °C	8 min.

Entsorgung

- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachge - rechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1950 Watt
Temperaturbereich einstellbar		50 – 100 °C
Digital-Timer		5 bis 60 Minuten
Fassungsvermögen Tank		ca. 1 l Wasser
Garrauminhalt		25 Liter
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)		ca. 49.5 x 38.5 x 36.5 cm
Länge Netzkabel		ca. 1.0 m
Gewicht Grundgerät		ca. 20 kg
Materialien	– Dampfgargerät (Gehäuse) – Sicherheitstüre – Garbehälter – Rost – Wasserbehälter	Edelstahl Edelstahl Edelstahl Stahl, verchromt Kunststoff
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		S+ / CE / TÜV SGS
Produkte-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		2 kleine, gelochte und 1 grosse Edelstahlwanne, Rost

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Notizen

Four vapeur non encastrable Steamer STZO-25L

Félicitations!

En achetant ce four vapeur Weber vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	22
A propos de ce mode d'emploi	23
Déballage	23
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	24
Fonctionnement	26
– Avant la 1ère utilisation	26
– Utilisation	26
– Mise en place	27
– Remplir d'eau	28
– Branchement	28
– Pour éliminer l'odeur du neuf	28
– Remplir les récipients de cuisson	29
– Cuisson (sélection directe)	30
– Programme automatique	31
– Remettre de l'eau	33
– Après la cuisson	34
Nettoyage	34
Détartrage / Entretien	36
Rangement	36
Problèmes	37
Temps de cuisson	38
Elimination	39
Données techniques	39

Avant de brancher l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité importantes.

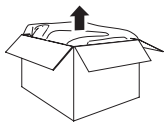
- Lire attentivement tout le mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs éventuels
- Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres substances liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 10 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de déplacer l'appareil
  - avant chaque entretien ou nettoyage
  - après chaque utilisation
- Le cordon d'alimentation ne doit pas passer sur des angles ou des arêtes vives, ni être coincé . Ne pas faire passer le cordon sur des objets chauds et le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état du cordon. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer un cordon endommagé par le service de vendeur.
- Ne jamais toucher le cordon ni la fiche avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise, sans tirer sur le cordon
- Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de protection (FI). En cas de doutes, veuillez consulter un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil si:
  - l'appareil a des problèmes
  - le cordon est endommagé
  - lorsque l'appareil est tombé ou s'il a d'autres dommages. Dans ce cas, veuillez vous adresser à service de vendeur pour faire contrôler et réparer l'appareil
- Pour choisir l'emplacement de votre appareil respectez les consignes suivantes:
  - ne placer l'appareil que sur une surface résistante à l'eau
  - placez le four vapeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
  - ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou déformables (sortie de vapeur!)
  - ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
  - ne pas couvrir l'appareil
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
  - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation (risque de brûlure et de décharge électrique!)
- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien
- Lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuisinés sont très chauds: ne pas toucher!
- Attention! De la vapeur sort lorsqu'on ouvre la porte! Ouvrir avec précaution et se tenir en retrait jusqu'à ce que la vapeur soit sortie!
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine

A propos de ce mode d'emploi

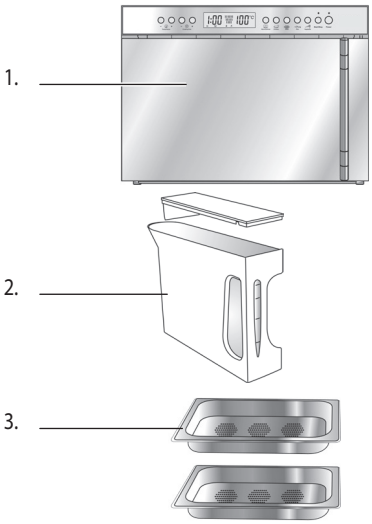
Ce mode d'emploi ne peut mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment ou non traités dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à vendeur.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– Sortir le four vapeur et les accessoires de leur emballage

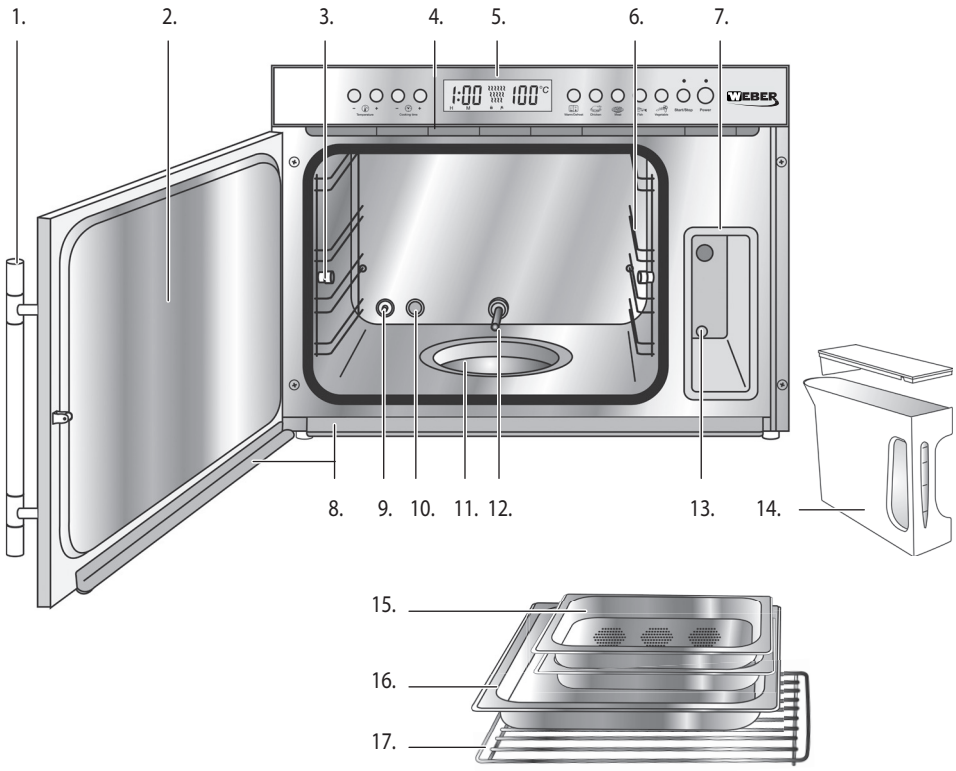


– Après l'avoir déballé, contrôlez la présence des éléments suivants :
  1. Four vapeur
  2. Réservoir à eau
  3. 2 petits récipients inox perforés
  4. 1 grand récipient inox
  5. Grille

– Bien nettoyer tous les éléments avec un déter - gent courant. Nettoyer le corps du four avec un chiffon humide
– Contrôler que la tension de réseau (230 V) cor - respond à celle de l'appareil (voir plaquette signa - létique)
– Détruire tous les sacs platique , qui peuvent se révéler un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:
Conservez l'emballage (carton, polystyrène) pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

24 Aperçu de l'appareil et des éléments de commande

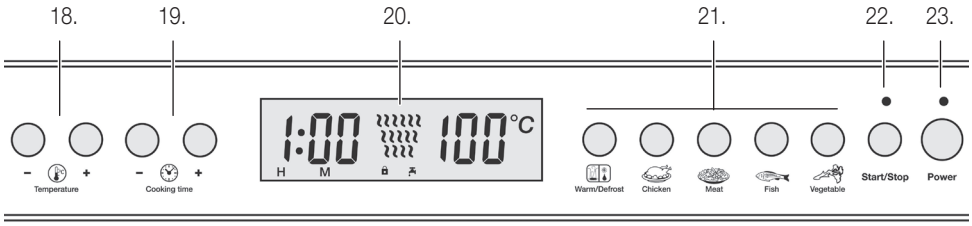


Four vapeur:

1. Poignée de porte (tirer pour ouvrir)
2. Porte (chaude lorsque four en marche)
3. Vis de fixation des glissières latérales
4. Orifices sortie d'air (ne pas couvrir)
5. Eléments de commande
6. Glissières latérales pour enfiler la grille et les récipients (amovibles pour nettoyage)
7. Logement du réservoir
8. Rainure d'écoulement porte et four
9. Thermostat
10. Canal sortie d'air
11. Plaque chauffante pour production vapeur
12. Sortie eau pour production vapeur
13. Vanne/Ecoulement eau du réservoir
14. Réservoir avec indicateur de niveau d'eau

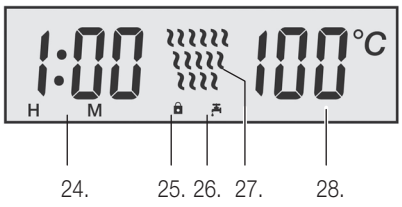
Accessoires:

15. 2 petits récipients inox perforés
16. 1 grand récipient inox
17. 1 grille (pour poser récipients et récipients de cuisson)



Eléments de commande:

18. «**Temperature**»: pour régler la température (= température max. = 100 °C)
19. «**Cooking time**»: pour réglage la durée de la cuisson
20. Affichage lumineux LCD bleu
21. **Programme de cuisson Automatique**:
    «**Warm/Defrost**: pour réchauffer et décongeler
    «**Chicken**»: pour volailles
    «**Meat**»: pour viande
    «**Fish**»: pour poisson
    «**Vegetable**»: pour légumes
22. «**Start/Stop**»: touche marche/arrêt du processus de cuisson avec témoin lumineux (devient vert)
23. «**Power**»: interrupteur principal avec témoin lumineux (devient rouge lorsque le four est allumé)



Affichage LCD:

L'affichage LCD dès que l'on presse la touche pendant quelques secondes.

24. Durée/Temps restant («**H**» = heure; «**M**» = minute)
25. «🔒» symbole: porte ouverte
26. «🚰» symbole: réservoir vide
27. Symbole vapeur
28. Affichage température (50 – 100 °C)

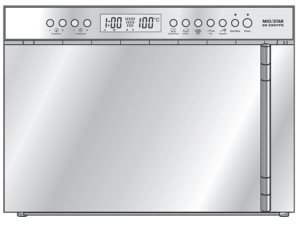
Avant la 1ère utilisation

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 22 et les mesures de sécurité suivantes:

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le four vapeur
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
- *Ne placez l'appareil que sur une surface résistante à l'eau*
- Ne posez jamais d'objets sur le four et ne le couvrez pas (risque de surchauffe et d'incendie)
- Maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four
- Ne jamais déplacer le four lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure et risque de décharge électrique)
- *Attention! De la vapeur sort lors de l'ouverture de la porte: ouvrir délicatement et se tenir en retrait jusqu'à ce que la vapeur soit sortie!*
- Le corps du four et les accessoires sont chauds lorsque l'appareil est en marche: ne pas toucher!
- Ne procédez au nettoyage de l'appareil que lorsqu'il est débranché et complètement refroidi

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les accessoires (réservoir inclus) avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Ensuite bien essuyer. Nettoyer le four qu'avec un chiffon légèrement (voir «Nettoyage», page 34).

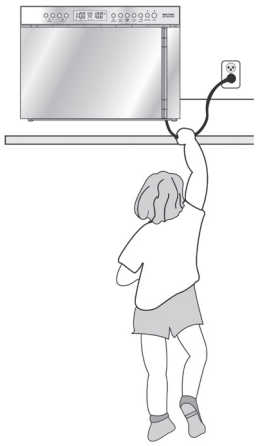
Utilisation



La cuisson à la vapeur est une méthode de cuisson très ancienne en Chine. Grâce à la vapeur, les aliments sont cuits sainement, sans sel et avec peu de graisse. Les aliments sont cuits, sans pression, à 100 °C et conservent ainsi leur goût, leur forme, leur couleur ainsi qu'une grande partie de leurs vitamines et de leurs sels minéraux. La cuisine à la vapeur convient donc parfaitement aux régimes diététiques.

Important!

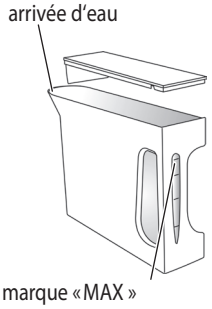
– L'appareil n'est destiné qu'à un usage privé



1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

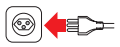
- **Débrancher l'appareil**
- ***Ne placer l'appareil que sur une surface résistante à l'eau***
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer le four sur une surface délicate (ex. meuble laqué) ni sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur (sortie de vapeur), ni près des rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm
- ***Le four n'est pas conçu pour être encastré: risque d'incendie!***
- Ne pas couvrir ni poser d'objets sur l'appareil. Ne pas obstruer les orifices de sortie d'air!
- Maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet. Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four
- Placer le four dans un endroit bien aéré
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Tenir le four hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!



2. Remplir d'eau

– Débrancher le four
– Sortir le réservoir de son logement et le remplir d'eau. Le niveau de l'eau doit se trouver entre les deux marques «15min» et «MAX» (ne pas dépasser la marque «MAX»)
– Observer l'indicateur de niveau d'eau
– Tenir le réservoir avec les deux mains et l'insérer dans son logement
Recommandation: veiller à ce que l'eau ne déborde pas!

Recommandations sur l'eau
– Il ne faut rien ajouter à l'eau. Ne pas ajouter d'autres liquides, sel, poivre, épices, etc!
– Ne pas utiliser d'eau distillée, d'eau détartrée à la maison (contient du sel), eau du sèche-linge ou eau de pluie (les deux trop sales)
– En cas d'eau très calcaire, la détartrer avec un filtre. Cela réduit le calcaire de l'eau et cela empêche que le four ne s'entartre
– Pour réduire le temps de chauffage de l'eau, il est possible d'utiliser de l'eau chaude (pas brûlante!)
– Plus le temps de la cuisson est long, plus il faut ajouter d'eau

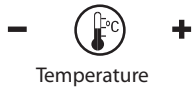


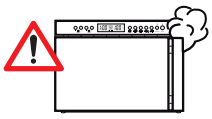
3. Branchement

– Bien enfoncer la fiche dans la prise de l'appareil (à l'arrière) et l'autre fiche dans la prise de courant électrique (230 V / Hz)
– On entend un bip sonore et le témoin lumineux rouge s'allume
– L'appareil est prêt à fonctionner

4. Eliminer l'odeur du neuf

– Pour éliminer l'odeur de neuf, il faut chauffer le four pendant 15 minutes à 100 °C (sans aliments)
– Régler sur «Temperature » à l'aide des touches «–»/«+» jusqu'à ce que «100 °C» s'affiche (touche «–» pour diminuer; touche «+» pour augmenter)
– Régler sur «Cooking time » à l'aide des touches «–»/«+» jusqu'à ce que «0:15» s'affiche (touche «–» pour diminuer; touche «+» pour augmenter)





– Appuyer sur la touche «**Start-/Stop**» pour faire démarrer le chauffage du four. Le témoin lumineux vert s'allume
– Une fois le temps écoulé on entend une série de bips sonores et le chauffage est terminé (le témoin lumineux vert s'éteint)
– Ouvrir la porte (à l'aide de la poignée)

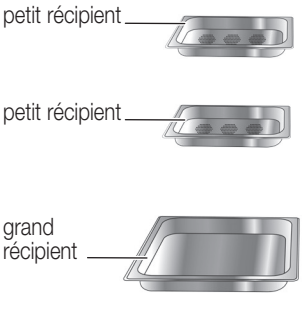
Attention de la vapeur sort! Ouvrir avec précaution et se tenir en retrait jusqu'à ce que la vapeur soit sortie!

– A l'intérieur du four on entend la soufflerie
– Eteindre l'appareil en appuyant longuement sur la touche «**Power**» (le témoin lumineux rouge s'éteint)
– N'essuyer la plaque, les rainures et les parois avec un chiffon que lorsque l'appareil est complètement refroidi (porte ouverte)
– Pour des raisons d'hygiène vider complètement le réservoir

Important!

– ***N'allumer le four que lorsque le réservoir plein est correctement mis en place***
– **L'appareil ne se met en marche que si la porte est *bien fermée***
– **Ne pas laisser le four en marche sans surveillance**
– **Lorsque le four fonctionne, la porte et les surfaces sont chaudes: ne pas toucher!**
– **Attention; lorsqu'on ouvre la porte il y a de l'eau chaude dans la rainure en bas de la porte et dans l'appareil (risque de brûlure)**

5. Remplir les récipients



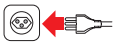
On peut cuire avec 1, 2 ou 3 récipients en même temps. Le **grand récipient doit toujours être placé en-dessous**.
Le grand récipient évite que le jus des aliments ne goutte sur la plaque chauffante et ne brûle à son contact (les aliments brunissent et sont immangeables).
– Placer les récipients en inox à la hauteur désirée

Recommandations:

– Les récipients à utiliser pour la cuisson doivent supporter une température jusqu'à 100 °C et résister à la vapeur chaude (ex. verre, céramique porcelaine). En cas de récipient en matière plastique, respecter toujours les symboles/recommandations reportées sur le récipient
– Enfiler la grille et l'utiliser pour poser les petits récipients
– ***Ne jamais*** utiliser des boîtes ou des récipients en verre fermés car ils risquent d'exploser sous l'effet de la chaleur

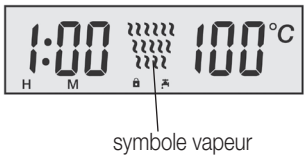
6. Cuisson (sélection directe)

On peut régler le temps de cuisson en minutes avec la minuterie (5 à 60 min.). La minuterie éteint l'appareil une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, interrompant ainsi la cuisson.



– Brancher l'appareil; on entend un bip sonore et le témoin lumineux rouge s'allume
– Sélectionner la température désirée. Sélectionner «**Temperature**» en appuyant de façon répétée sur les touches «**–**»/«**+**» et régler la température de 50 à 100 °C (touche «**–**» pour diminuer; touche «**+**» pour augmenter). Ex. «100 °C» pour 100 °C
– Sélectionner la durée de la cuisson. Sélectionner «**Cooking time**» en appuyant de façon répétée sur les touches «**–**»/«**+**» et régler la durée de la cuisson en minutes, entre 5 et 60 minutes, (touche «**–**» pour diminuer; touche «**+**» pour augmenter). Ex. «1:00» pour 1 heure

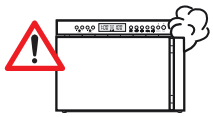
– Appuyer sur la touche «**Start-/Stop**» pour démarrer la cuisson. Le témoin lumineux vert s'allume



– L'affichage LCD bleu s'allume brièvement et indique les réglages. Le symbole vapeur s'affiche, l'eau est pompée à travers l'appareil (on entend le bruit de la pompe en arrière fond à intervalles réguliers)
– Lorsque le four est allumé on entend le bruit de la soufflerie
– Pendant le préchauffage et la cuisson l'affichage LCD bleu n'est pas lumineux
– Dès que la température sélectionnée est atteinte (ex. 100 °C), la cuisson commence (l'écran affiche le compte à rebours à partir par ex. d'une heure)

– Une fois le temps de cuisson écoulé on entend une série de bips sonores, la cuisson est terminée (le témoin lumineux vert s'éteint)
– Ouvrir la porte (tirer sur la poignée)

Attention de la vapeur sort! Ouvrir avec précaution et se tenir en retrait jusqu'à ce que toute la vapeur soit sortie



– ***Saisir le récipient toujours à l'aide de poignées ou de gants isolants***

Attention, les aliments chauds peuvent déborder et humidifier les poignées/gants de protection (risque de blessure et de brûlure)

– Pour éteindre le four, appuyer longuement sur la touche «**Power**» (le témoin lumineux rouge s'éteint). Si la touche «**Power**» n'est pas pressée immédiatement, la soufflerie de refroidissement interne se met en marche

Attention!

– On peut interrompre la cuisson à tout instant en appuyant sur la touche «**Start-/Stop**». Ensuite, faire repartir le processus de cuisson en appuyant sur la touche «**Start-/Stop**» (l'appareil redémarre automatiquement au temps restant)
– L'affichage LCD s'allume quelques secondes dès que l'on actionne les touches

Important!

– **Ne jamais utiliser l'appareil avec le réservoir à eau non rempli!**
– **Le four ne se met en marche que si la porte est *bien fermée***
– **Ne pas laisser le four en fonctionnement sans surveillance**
– **Lorsque le four fonctionne, la porte et les surfaces sont chaudes: ne pas toucher!**
– **Attention; lorsqu'on ouvre la porte il y a de l'eau chaude dans la rainure en bas de la porte et dans l'appareil (risque de brûlure)**
– Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)

7. Programme automatique

Il y a 5 programmes automatiques au choix à fonctionnement facile.

– Appuyer sur la touche «**Power**» (le témoin lumineux rouge sallume)
– Sélectionner le programme de cuisson automatique désiré en appuyant sur une des cinq touches de programmation automatique:

«**Vegetable**»:	pour légumes
«**Fish**»:	pour poisson
«**Meat**»:	pour viande
«**Chicken**»:	pour volailles
«**Warm/Defrost**:	pour réchauffer et décongeler (voir page suivante)

Vegetable

Fish

Meat

Chicken

Warm/Defrost

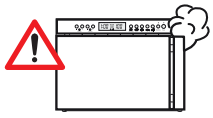
Exemple: pour préparer de la viande, appuyer sur la touche «**Meat**». «0:08» et «100 °C» s'affichent (pour 8 minutes de cuisson et 100 °C pour la température)

– Appuyer sur la touche «**Start/Stop**» pour **démarrer la cuisson.** La durée s'affiche, ex. «0:08» pour 8 minutes de cuisson et «100 °C» pour la température de cuisson. Le témoin vert s'allume
– L'affichage LCD s'allume un instant et affiche les réglages sélectionnés. Le symbole vapeur apparaît et l'eau est pompée (on entend le bruit de la pompe en arrière fond à intervalles réguliers)

suite ...

– On entend la soufflerie qui est à l'intérieur de l'appareil
– Pendant le préchauffage et la cuisson l'affichage LCD bleu n'est pas lumineux
– Dès que la température sélectionnée est atteinte (100° C ou 50° C pour le programme «Chauffer/Décongeler»), la cuisson commence (l'écran affiche le compte à rebours à partir par ex. de 8 minutes)

– Une fois le temps de cuisson écoulé on entend une série de bips sonores, la cuisson est terminée (le témoin lumineux vert s'éteint)
– Ouvrir la porte (tirer sur la poignée)



Attention de la vapeur sort! Ouvrir avec précaution et se tenir en retrait jusqu'à ce que toute la vapeur soit sortie!

– ***Saisir le récipient toujours à l'aide de poignées ou de gants isolants***

Attention, les aliments chauds peuvent déborder et humidifier les poignées/gants de protection (risque de blessure et de brûlure)

– Pour le programme «Chauffer/Décongeler», il faut programmer une température de 50° C et un temps de cuisson/décongélation de 30 minutes. A modifier selon les besoins
– Pour éteindre le four, appuyer longuement sur la touche «**Power**» (le témoin lumineux rouge s'éteint). Si la touche «**Power**» n'est pas pressée immédiatement, la soufflerie de refroidissement interne se met en marche

Recommandations:

– On peut interrompre la cuisson à tout instant en appuyant sur la touche «**Start-/Stop**». Ensuite, faire repartir le processus de cuisson en appuyant sur la touche «**Start-/Stop**» (l'appareil redémarre automatiquement au temps restant)
– L'affichage LCD- s'allume quelques secondes dès que l'on actionne les touches

Conseils:

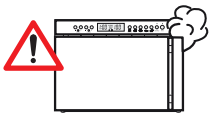
– Respecter les différents temps de cuisson, commencer avec les aliments qui nécessitent une cuisson plus longue (ex. d'abord des pommes de terre, puis du poisson)

– **La taille des aliments est importante pour la durée de cuisson. Si des aliments dont la durée de cuisson est différente cuisent en même temps, il faut couper les aliments dont la cuisson est plus longue en petits morceaux (ex.carottes). Les aliments qui cuisent plus rapidement comme les courgettes par ex. peuvent être coupés en plus gros morceaux**
– Les aliments doivent être coupés morceaux de même taille (ex. légumes, pommes de terre) afin de cuire de façon homogène

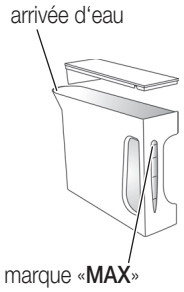
- Pour préparer la salade de pommes de terre, verser les tranches de pommes de terre encore chaudes
- Le four peut aussi servir pour la cuisson au bain-marie, ex. pour cuire une terrine, crème caramel. Couvrir avec une feuille d'aluminium ou un film alimentaire (+ 100° C) pour que l'eau ne pénètre pas dans les aliments
- Répartir les aliments dans les récipients en inox de façon régulière. Si les aliments sont d'épaisseurs différentes, la cuisson ne sera pas homogène
- Cuire suffisamment les aliments et à une température assez haute pour éliminer éventuellement les germes
- Percer la coquille des oeufs en haut et en bas
- Disposer les asperges en croix afin que la vapeur puissent s'infiltrer entre elles
- Les aliments (par ex. riz, pâtes, pommes de terre) peuvent ainsi être réchauffés/ régénérés délicatement et sans adjonction de graisse
- Utiliser le liquide tombé dans le récipient pour d'autres préparations (ex soupes, sauces, risotto)
- Préparer le riz dans un récipient d'écoulement. ***Conseil:*** faire tremper le riz et le rincer avant de le cuire
- Mélanger polenta et liquide dans le récipient d'écoulement, rapport 1:4

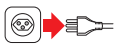
8. Rajouter de l'eau

Si pendant la cuisson toute l'eau s'est évaporée, on entend plusieurs bips sonores et le symbole «» (= réservoir vide) clignote sur l'écran LCD. Le chauffage s'arrête automatique (le témoin lumineux vert s'éteint).



- Ouvrir la porte (à l'aide de la poignée).
  Attention de la vapeur sort! Ouvrir avec précaution et se tenir en retrait jusqu'à ce que toute la vapeur soit sortie!
- Le symbole «» clignote sur l'écran LCD
- Sortir le réservoir de son logement et le remplir d'eau. Le niveau de l'eau doit se trouver entre les deux marques ***«15min» et «MAX»*** (ne pas dépasser la marque ***«MAX»***)
- Observer l'indicateur de niveau d'eau
- Tenir le réservoir avec les deux mains et l'insérer dans son logement bien à fond.
  Recommandation: veiller à ce que l'eau ne déborde pas! ***Attention aux parties chaudes de l'appareil!***
- Voir aussi «Remplir d'eau» page 28
- Appuyer sur la touche «**Start-/Stop**»pour démarrer la cuisson (l'appareil redémarre automatiquement au temps restant). Le témoin lumineux vert s'allume

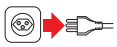


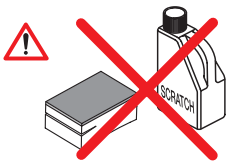


9. Après la cuisson

- Pour éteindre le four, appuyer longuement sur la touche «**Power**» (le témoin lumineux rouge s'éteint)
- Débrancher l'appareil
- Ouvrir la porte et laisser le four refroidir complètement
- Sortir le réservoir à eau, le vider et l'essuyer
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le four après chaque utilisation (voir chapitre suivante «Nettoyage»)
- Détartrer l'appareil si nécessaire (voir chapitre «Détartrage/Entretien» page 36)

Nettoyage



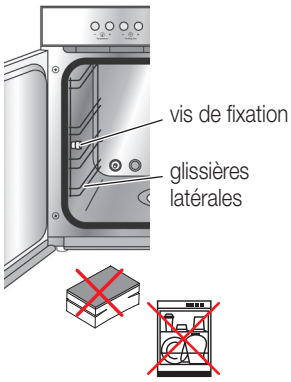


Corps et éléments de commande

- Avant d'effectuer le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau courante
- Ne jamais utiliser de produits corrosifs ni d'accessoires de nettoyage abrasifs
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon doux et légèrement humide, et ensuite bien le laisser sécher. Ce faisant veillez à ne jamais humidifier la fiche

Important!

- ***Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans les orifices!***



Cavité, porte et glissières latérales

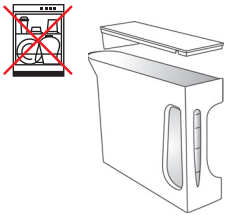
- **La cavité, la porte**, glissières, rainures et joints inclus se nettoient uniquement avec un chiffon humide ou avec une éponge non abrasive (pas la partie verte de l'éponge). Ensuite, bien les essuyer
- Pour faciliter le nettoyage, les **glissières latérales** peuvent être enlevées. Il suffit de dévisser les vis de fixation
- Après les avoir nettoyées, bien les essuyer et procéder à l'inverse pour les remettre en place (les insérer d'abord dans les orifices des parois de la cavité)

  Important: ne pas mettre les glissières latérales dans le lave-vaisselle!

Recommandations:

- Si c'est très sale, utiliser un détergent pour le nettoyage. Veillez à ce qu'il ***ne reste pas de traces de détergent sur les parois et les éléments du four*** (cela donnerait du goût aux aliments qui seraient alors immangeables)
- Essuyer parfaitement la cavité après le nettoyage et veiller à ce qu'elle reste inodore

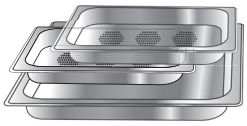
Réservoir à eau



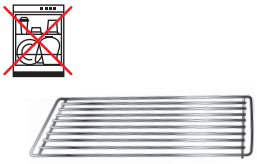
- Retirer le couvercle du réservoir, vider celui-ci complètement et bien l'essuyer

  Important: ne pas laver le réservoir en lave-vaisselle!

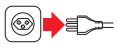
Accessoires



- Nettoyer les récipients en inox et la grille à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et ensuite bien les essuyer. Les récipients en inox sont lavables en lave-vaisselle

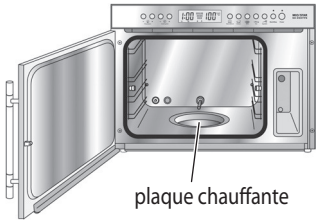


- ***Important: ne pas laver*** la grille en lave-vaisselle!



Dès que le revêtement anti-adhésif de la plaque chauffante est entartré, il faut le détartrer, car cela a un impact sur le débit de vapeur et peut déclencher la protection anti-surchauffe.

– Débrancher l'appareil avant chaque entretien et le laisser refroidir complètement



Conseil:

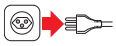
– placer d'abord du papier de cuisine absorbant sur la plaque et verser le mélange détartrant sur le papier. Grâce au papier on obtient un meilleur détartrage des bords de la plaque (laisser agir env. 20 minutes)
– Retirer le papier de la plaque et la nettoyer soigneusement avec une éponge à l'eau claire. Ensuite bien l'essuyer
– Si l'on constate des points bruns, il ne s'agit pas de rouille mais de résidus calcaires contenant du fer qui généralement disparaissent lors du détartrage

– Contrôler régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche

Attention:

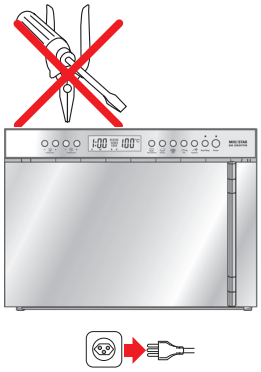
– Ne pas verser de détartrant dans le réservoir
– NE PAS UTILISER de vinaigre pour détartrer (provocation d'odeur)
– Laisser le détartrant agir et NE PAS CHAUFFER (suivre le mode d'emploi du détartrant)
– Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs tels que brosses ou éponges dures pour détartrer la plaque chauffante , cela risquerait d'abîmer le revêtement anti-adhésif. De fait, si le revêtement anti-adhésif est endommagé on ne doit plus utiliser l'appareil

Rangement



En cas de non utilisation, débrancher l'appareil.

Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si le four vapeur reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussière, de la saleté et de l'humidité.



Des réparations effectuées par des non professionnels et l'emploi de pièces de rechange non originales peuvent représenter un danger pour l'utilisateur.
Toute responsabilité en cas de dommages dus à des réparations non conforme est déclinée et la garantie s'annule.

Si vous ne réussissez pas à résoudre un problème de fonctionnement à l'aide du tableau suivant, adressez-vous à votre vendeur.

Important: si l'appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, s'il présente un dommage ou s'il est tombé, il faut immédiatement le débrancher.

Problème	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas	La fiche du cordon est mal insérée dans la prise située à l'arrière de l'appareil	Bien enfoncer la fiche dans la prise
Ne produit pas de vapeur	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir	Remettre de l'eau (page 28)
	La porte n'est pas bien fermée	Bien refermer la porte (le symbole « » disparaît)
	Le réservoir n'est pas bien mis en place	Insérer le réservoir dans son logement, bien l'enfoncer à fond
	Plaque chauffante entartrée	Détartrer la plaque chauffante (page 36)
De la vapeur sort de l'appareil pendant la cuisson	Joint de porte sale ou endommagé	Contrôler le joint de la porte et le nettoyer
Le symbole « » s'affiche	Le réservoir n'est pas bien mis en place	Insérer le réservoir dans son logement, bien l'enfoncer à fond
	Contrôler le niveau du réservoir	Le niveau d'eau doit se trouver entre les marques « 15 min » et «MAX »

Temps de cuisson

– *Le tableau ci-dessous vous indique des valeurs de temps de cuisson standards (ceux-ci peuvent varier en fonction de la température, du degré de fraîcheur et de l'épaisseur des aliments)*

Aliments	Température	Durée de cuisson
Carottes épluchées et coupées en morceaux	100 °C	7–9 min.
Riz parboiled (100 g), 150 g d'eau	100 °C	25 min.
Pommes de terre dans leur peau	100 °C	25–30 min.
Asperges disposées en croix	100 °C	18–22 min (selon l'épaisseur)
Les pâtes, bien les couvrir d'eau	100 °C	18 min. (voir aussi indications sur l'emballage)
Saucisses (Wienerli)	100 °C	8 min.

Elimination

– Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
– Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
– Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension électrique		230 - 240 V / 50 Hz
Puissance		1950 Watt
Plage de température		50 – 100 °C
Minuterie digitale		5 – 60 minutes
Capacité du réservoir		env. 1 l d'eau
Capacité cavité		25 litres
Dimensions(l X H x P)		env. 49.5 x 38.5 x 36.5 cm
Longueur du cordon		env. 1.0 m
Poids de l'appareil		env. 20 kg
Matériaux	– four vapeur (corps) – porte de sécurité – récipients – grille – réservoir	inox inox inox inox chromé plastique
Antiparasité		selon normes UE
Homologation		S+ / CE / TÜV SGS
Produit garanti		2 ans
Accessoires (inclus dans le prix)		2 petits récipients perforés et 1 grand en inox et 1 grille

Sous réserve de toute modification de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

Notes

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio Weber vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni. Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso non sono autorizzate all'utilizzo dell'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	42
A proposito delle istruzioni d'uso	43
Disimballaggio	43
Elenco delle parti e degli elementi di comando	44
Messa in funzione	46
– Prima della messa in funzione iniziale	46
– Impiego	46
– Collocazione	47
– Riempire d'acqua	48
– Allacciamento	48
– Eliminare l'odore di nuovo	48
– Riempire le vaschette di cottura	49
– Cottura (selezione diretta)	50
– Programmi automatici	51
– Rabbocco con acqua	53
– Dopo il processo di cottura	54
Pulizia	54
Decalcificazione / Manutenzione	56
Custodia	56
Guasti	57
Tabella dei tempi di cottura	58
Smaltimento	59
Dati tecnici	59

Prima di allacciare il suo apparecchio alla corrente elettrica, è pregato di leggere attentamente le presenti istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini
- Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, le persone sotto l'influsso di alcool, medicamenti o droga, nonché i bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - dopo l'uso
  - prima della manutenzione o della pulizia
- Non far pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, né incastrarlo. Non appoggiare né lasciar pendere il cavo su oggetti roventi, proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per la sicurezza dell'utente far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso Service
- Non toccare mai la spina né il cavo con le mani umide o bagnate. Disinserire l'apparecchio estraendo la spina dalla presa di corrente, senza tirare il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta dell'apparecchio o quando si presentano altri danneggiamenti

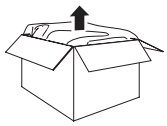
  In questi casi far esaminare e riparare al più presto l'apparecchio presso Service
- Per la scelta del luogo di collocazione bisogna tenere in considerazione i seguenti punti:
  - Appoggiare l'apparecchio soltanto su un superficie resistente all'acqua
  - Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
  - Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore!)
  - Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
  - Non coprire l'apparecchio
  - Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
  - Non lasciar pendere il cavo : pericolo di inciampare!
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica!)
- Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio prima della pulizia/manutenzione
- Durante il funzionamento diverse parti del corpo dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono caldissimi: non toccare!
- Attenzione! All'apertura della porta fuoriuscita di vapore: aprire con prudenza e stare indietro fino a completo deflusso del vapore!
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

A proposito delle istruzioni d'uso

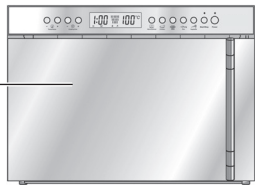
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla servicio.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

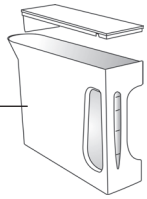
Disimballaggio



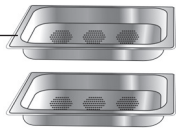
– Togliere il fornetto a vapore e gli accessori dal - l'imballaggio



1.



2.



3.

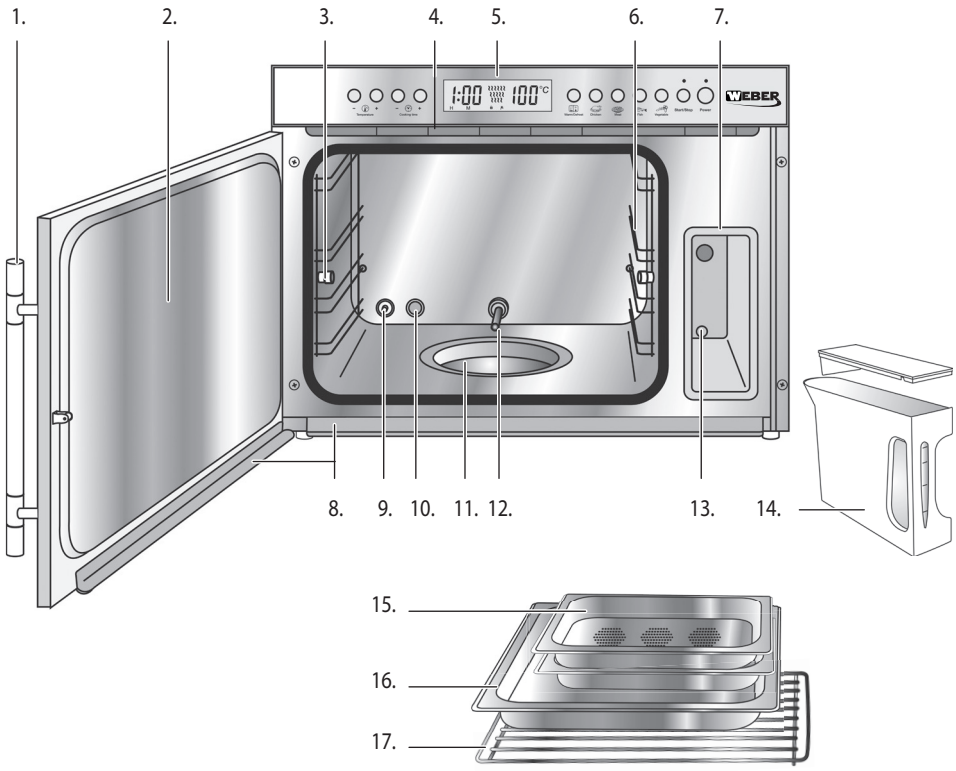
4.

5.

– Dopo il disimballaggio, controllare che siano disponibili i seguenti elementi:
  1. Fornetto a vapore
  2. Recipiente dell'acqua
  3. 2 vaschette piccole in acciaio inox, forate
  4. 1 vaschetta grande in acciaio inox
  5. Griglia

– Pulire gli accessori con un normale detersivo. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido
– Controllare che la tensione di rete (230 V) corri - sponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
– Distruggere tutti i sacchetti in plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:
Conservare l'imballaggio (cartone, stiropor) per futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



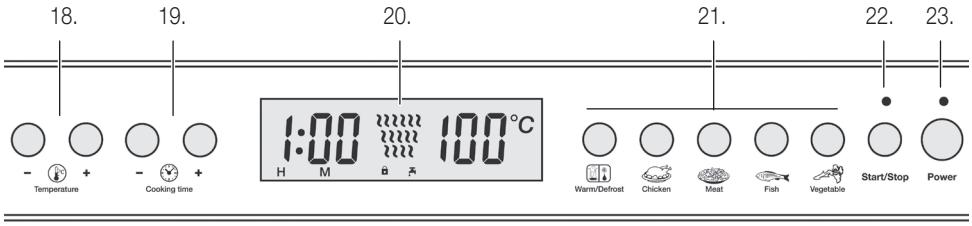
Fornetto a vapore:

1. Maniglia della porta (tirare per aprire)
2. Porta (molto calda durante il funzionamento)
3. Vite di fissaggio per guide di scorrimento laterali
4. Fori di uscita d'aria (non coprire)
5. Elementi di comando
6. Guide di scorrimento laterali per la griglia e le vaschette in acciaio inox (amovibili per la pulizia)
7. Vano per serbatoio dell'acqua
8. Canale raccogli-condensa su porta e apparecchio
9. Termostato
10. Canale di uscita d'aria
11. Piastra riscaldante per la produzione di vapore
12. Fuoriuscita dell'acqua per la produzione di vapore
15. Valvola/allacciamento al serbatoio dell'acqua
14. Serbatoio con indicazione del livello dell'acqua

Accessori.

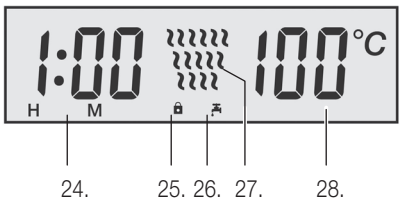
15. 2 vaschette piccole in acciaio inox, forate
16. 1 vaschetta grande in acciaio inox
17. 1 griglia (supporto per vaschette e recipienti di cottura)

Elenco delle parti e degli elementi di comando



Elementi di comando:

18. «**Temperature**»: regolare la temperatura (= temperatura max. = 100 °C)
19. «**Cooking time**»: impostare il tempo di cottura
20. Display LCD blu, illuminato
21. **Programmi di cottura automatici**:
    «**Warm/Defrost**: riscaldare e scongelare
    «**Chicken**»: per pollame
    «**Meat**»: per carne
    «**Fish**»: per pesce
    «**Vegetable**»: per verdura
22. «**Start/Stop**»: tasto start/stop per il processo di cottura con spia di controllo (durante la cottura = luce verde)
23. «**Power**»: interruttore principale con spia di controllo (apparecchio acceso = spia rossa)



Display LCD:

Ogni volta che si aziona un tasto, il display LCD si illumina per alcuni secondi.

24. Tempo di cottura/tempo di cottura restante («**H**» = ora; «**M**» = minuti)
25. Simbolo «🔒»: porta aperta
26. Simbolo «🚰»: serbatoio vuoto
27. Simbolo vapore
28. Indicatore della temperatura (50 – 100 °C)

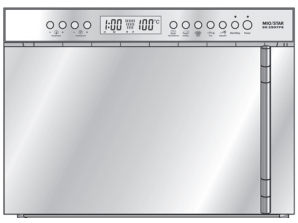
Prima della messa in funzione iniziale

Attenzione: un contatto inadeguato con la corrente elettrica può essere mortale. Leggere quindi attentamente le avvertenze di sicurezza a pagina 42 e di osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio**
- **Utilizzare il forno soltanto in locali asciutti**
- ***Appoggiare l'apparecchio soltanto su una superficie resistente all'acqua***
- **Non mettere oggetti sull'apparecchio, né coprirlo (pericolo di surriscaldamento e di incendio)**
- **Mantenere una distanza minima di 10 cm dalle pareti e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti**
- **Non spostare l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica)**
- ***Attenzione! All'apertura della porta fuoriuscita di vapore: aprire con prudenza e stare indietro fino a completo deflusso del vapore!***
- **Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio e gli accessori diventano molto caldi: non toccare!**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo l'estrazione della spina dalla presa di corrente e il completo raffreddamento dell'apparecchio**

Prima della messa in funzione iniziale lavare accuratamente gli accessori (incl. il serbatoio dell'acqua) con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il fornetto a vapore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi «Pulizia», pagina 54).

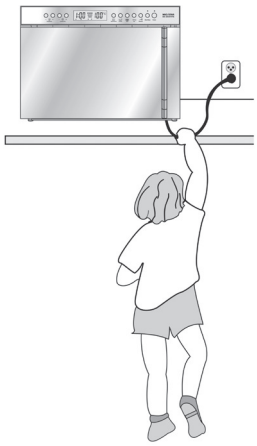
Impiego



La cottura al vapore è un metodo già conosciuto anticamente in Cina. Grazie al vapore, le pietanze vengono approntate in modo sano, senza sale e con pochi grassi. Senza la cottura a pressione, gli alimenti vengono cotti a circa 100 °C, mantenendo così inalterato il gusto, la forma, il colore e gran parte delle vitamine e sali minerali. La cucina al vapore è dunque molto indicata anche per i regimi dietetici.

Importante!

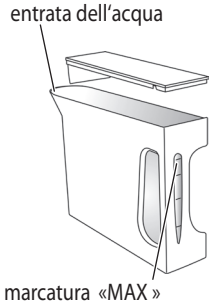
– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- ***Appoggiare l'apparecchio soltanto su superfici resistenti all'acqua***
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- Non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore) né vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- ***L'apparecchio non va incassato nella combinazione di cucina: pericolo d'incendio!***
- Non coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere liberi i fori di uscita d'aria!
- Mantenere una distanza di minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti
- Posizionare l'apparecchio in un luogo ben aerato
- Non lasciar penzolare il cavo (pericolo d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

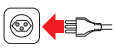


2. Riempire d'acqua

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apposito vano e riempire d'acqua. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra le due marcature «15min» e «MAX» (non superare la marcatura «MAX»)
- Osservare l'indicatore del livello dell'acqua
- Tenere il serbatoio dell'acqua con entrambe le mani e inserire nell'apposito vano finché scatta in posizione
  Nota: badare che l'acqua non trabocchi!

Indicazioni relative all'acqua:

- Riempire il serbatoio soltanto con acqua senza altri additivi. Non aggiungere altri liquidi, spezie, sale o pepe, ecc.!
- Non utilizzare acqua distillata, né quella proveniente da processi di decalcificazione (acqua salina); non utilizzare l'acqua proveniente da tumbler, né quella piovana (entrambe molto sporche)
- In caso di acqua molto dura si raccomanda di procedere alla decalcificazione con l'apposito filtro. In questo modo l'acqua viene addolcita e l'apparecchio deve subire meno processi di decalcificazione
- Per ridurre il tempo di riscaldamento, è possibile utilizzare anche acqua calda (non bollente!)
- Maggiore è il tempo di cottura e maggiore è la quantità d'acqua da aggiungere

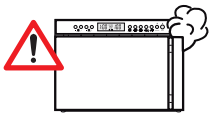


3. Allacciamento

- Inserire bene la presa dell'apparecchio nel connettore (sul retro dell'apparecchio) e infilare la spina nella presa di corrente (230 V / Hz)
- Si sente un bip sonoro e la spia di controllo rossa si accende
- L'apparecchio è pronto all'uso

4. Eliminare l'odore di nuovo

- Per eliminare l'odore di nuovo si raccomanda di riscaldare l'apparecchio per 15 minuti a 100 °C (senza alimenti)
- Impostare la temperatura con i tasti «Temperature » «–»/«+»: sul display appare la scritta « 100 °C» (tasto «–» temperatura in calo; tasto «+» temperatura in aumento)
- Impostare la durata di cottura con i tasti «Cooking time » «–»/«+»: sul display appare la scritta « 0:15» (tasto «–» in diminuzione; tasto «+» in aumento)



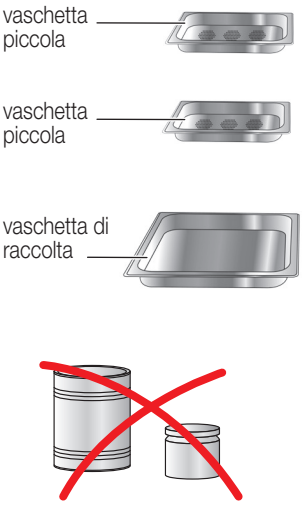
– Per avviare il processo di cottura premere il tasto «**Start/Stop**». Si accende la spia di controllo verde
– Al termine della durata impostata si sentono diversi bip sonori e il processo di riscaldamento viene terminato (la spia di controllo verde si spegne)
– Aprire la porta (tirare la maniglia).

Attenzione alla fuoriuscita di vapore! Aprire con cautela e tirarsi indietro fino a completo deflusso del vapore!

– Si sente funzionare la ventola dell'aria
– Spegnere completamente l'apparecchio premendo più a lungo il tasto «**Power**» (la spia di controllo rossa si spegne)
– A raffreddamento completo dell'apparecchio (con la porta aperta) asciugare con un panno la piastra riscaldante, i canali raccogli-condensa e le pareti interne
– Per motivi igienici svuotare completamente il serbatoio dell'acqua

Importante!

– ***Accendere l'apparecchio soltanto se il serbatoio è pieno ed è posizionato in modo corretto***
– **L'apparecchio si mette in funzione soltanto se la porta è *perfettamente chiusa***
– **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione**
– **Durante il funzionamento la porta e le superfici del forno scottano: non toccare!**
– **Attenzione all'apertura della porta: nella parte inferiore della porta e nell'apparecchio l'acqua di condensa bollente è convogliata nei canali raccogli-condensa (pericolo di ustioni)**



5. Riempire le vaschette

Per la cottura è possibile utilizzare contemporaneamente da 1 a 3 vaschette in acciaio inox. La **vaschetta grande deve sempre** essere inserita **in basso**.

La vaschetta raccogli-succo impedisce che il succo degli alimenti goccioli sulla piastra riscaldante, bruciando (gli alimenti diverrebbero scuri e non edibili).

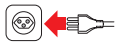
– Inserire le vaschette in acciaio inox all'altezza desiderata

Note:

– In caso di utilizzo di altri recipienti, badare che questi siano resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore (ad es. vetro, ceramica, porcellana). In caso di recipienti in plastica osservare sempre i simboli e le istruzioni riportate sul recipiente stesso
– Inserire la griglia e utilizzarla come base per altri recipienti più piccoli
– Non cuocere ***mai*** barattoli o recipienti in vetro chiusi, poiché con il calore potrebbero esplodere all'interno dell'apparecchio

6. Cottura (selezione diretta)

Il tempo di cottura può essere regolato in minuti con il timer (da 5 a 60 minuti). Trascorsa la durata selezionata, il timer spegne l'apparecchio, interrompendo il processo di cottura.



– Inserire la spina; si sente un bip sonoro e la spia di controllo rossa si accende

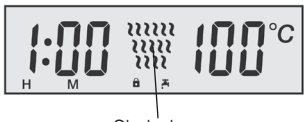
Temperature

– Impostare la temperatura desiderata. Attraverso la rinnovata pressione dei tasti «**Temperature**» «**–**»/«**+**» è possibile selezionare un settore della temperatura compreso tra 50 e 100 °C (tasto «**–**» temperatura in calo; tasto «**+**» temperatura in aumento). Ad es. «100 °C» per 100 °C

Cooking time

– Selezionare la durata di cottura desiderata. Attraverso la rinnovata pressione dei tasti «**Cooking time**» «**–**»/«**+**» è possibile selezionare il tempo di cottura in minuti tra 5 e 60 minuti (tasto «**–**» calo della durata; tasto «**+**» aumento della durata). Ad es. «1:00» per 1 ora

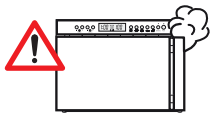
– Premere il tasto «**Start/Stop**» per avviare il processo di cottura. Si accende la spia di controllo verde



Simbolo vapore

– Il display LCD blu si accende brevemente, mostrando le impostazioni. Il simbolo vapore indica che l'acqua viene pompata nell'apparecchio (sullo sfondo si sente il rumore della pompa a intervalli regolari)
– Quando l'apparecchio è acceso si sente funzionare la ventola dell'aria
– Durante la fase di preriscaldamento e di cottura il display LCD blu resta spento
– Soltanto quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura (ad es. 100 °C), si avvia il processo di cottura (il display conta alla rovescia partendo da 1 ora)

– Decorso il termine di cottura si sentono diversi bip sonori: il processo di cottura è terminato (si spegne la spia di controllo verde)
– Aprire la porta (tirare la maniglia).



Attenzione alla fuoriuscita di vapore! Aprire la porta con cautela e tirarsi indietro fino a completo deflusso del vapore!

– ***Estrarre con cautela le vaschette di cottura, utilizzando sempre e soltanto le presine o i guanti da cucina***
– **Attenzione che gli alimenti bollenti non trabocchino e che non bagnino le presine o i guanti (pericolo di lesioni e di ustioni)**

– Spegnere completamente l'apparecchio premendo più a lungo il tasto «**Power**» (si spegne la spia di controllo rossa). Se il tasto «**Power**» non viene azionato subito, la ventola di raffreddamento interna continua a funzionare

Note:
– È possibile interrompere in ogni momento il processo di cottura premendo il tasto «**Start/Stop**». Proseguire in seguito la cottura con il tasto «**Start/Stop**» (l'apparecchio riprende automaticamente per il tempo restante)
– Ogni volta che viene azionato un tasto il display LCD si accende per alcuni secondi

Importante!
– **Non utilizzare mai l'apparecchio se il serbatoio non è pieno d'acqua!**
– **L'apparecchio si mette in funzione soltanto se la porta è *perfettamente chiusa***
– **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito in funzione**
– **Durante il funzionamento la porta e le superfici dell'apparecchio scottano: non toccare!**
– **Attenzione all'apertura della porta: nella parte inferiore della porta e nell'apparecchio l'acqua di condensa bollente è convogliata nei canali raccogli-condensa (pericolo di ustioni)**
– Non spostare l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni!)

7. Programmi automatici

Vegetable

Fish

Meat

Chicken

Warm/Defrost

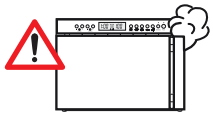
Sono disponibili cinque programmi automatici, che facilitano il controllo dell'apparecchio.
– Premere il tasto «**Power**» (si accende la spia di controllo rossa)
– Selezionare il programma automatico desiderato premendo uno dei cinque appositi tasti:

«**Vegetable**»:	per la verdura
«**Fish**»:	per il pesce
«**Meat**»:	per la carne
«**Chicken**»:	per il pollame
«**Warm/Defrost**»:	per riscaldare e scongelare (vedi pagina seguente)

Esempio: per preparare la carne premere il tasto «**Meat**». Sul display compare: «0:08» e «100 °C» (durata della cottura 8 minuti e temperatura a 100 °C)
– Premendo il tasto «**Start/Stop**» **si avvia il processo di cottura.** Sul display compare la durata della cottura, ad es. «0:08» per 8 minuti e «100 °C» per la temperatura di cottura. Si accende la spia di controllo verde

segue ...

– Il display LCD blu si accende brevemente mostrando le impostazioni. Il simbolo vapore indica che l'acqua viene pompata nell'apparecchio (sullo sfondo si sente il rumore generato dalla pompa a intervalli regolari)
– Quando l'apparecchio è acceso si sente funzionare la ventola dell'aria
– Durante il processo di riscaldamento e di cottura il display LCD blu resta spento
– Soltanto quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura (ad es. 100 °C oppure 50 °C con il programma «Scaldare/scongelare»), si avvia il processo di cottura (per 8 minuti di cottura, ad es., conto alla rovescia sul display)



– Decorso il termine di cottura si sentono diversi bip sonori: il processo di cottura è terminato (si spegne la spia di controllo verde)
– Aprire la porta (tirare la maniglia).
Attenzione alla fuoriuscita di vapore! Aprire la porta con cautela e tirarsi indietro fino a completo deflusso del vapore!
– ***Estrarre con cautela le vaschette di cottura, utilizzando sempre e soltanto le presine o i guanti da cucina.***
Attenzione che gli alimenti bollenti non trabocchino e che non bagnino le presine o i guanti (pericolo di lesioni e di ustioni)
– Nel programma «Scaldare/scongelare» è prevista una temperatura di 50 °C, mentre il tempo di cottura/scongelamento è di 30 min. A seconda il bisogno questi valori possono essere modificati
– Spegnere completamente l'apparecchio premendo più a lungo il tasto «**Power**» (si spegne la spia di controllo rossa). Se il tasto «**Power**» non viene azionato subito, la ventola di raffreddamento interna continua a funzionare

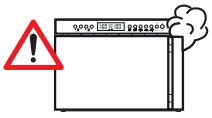
Note:
– È possibile interrompere in ogni momento il processo di cottura premendo il tasto «**Start/Stop**». Proseguire in seguito il processo di cottura con il tasto «**Start/Stop**» (l'apparecchio riprende automaticamente per il tempo restante)
– Ogni volta che viene azionato un tasto il display LCD si accende per alcuni secondi

Suggerimenti:
– Se gli alimenti da cuocere necessitano di tempi di cottura diversi, iniziare dapprima con gli alimenti con i tempi di cottura più lunghi (ad es. prima le patate, dopo il pesce)
– **Determinante per il tempo di cottura è la grandezza di taglio degli alimenti. Nel caso in cui vengano cotti insieme degli alimenti con tempi di cottura diversi, è necessario tagliare a pezzi più piccoli gli alimenti che cuociono più lentamente (ad es. le carote). Gli alimenti a cottura rapida, quali ad es. le zucchine, vanno tagliati a pezzi possibilmente grossi**

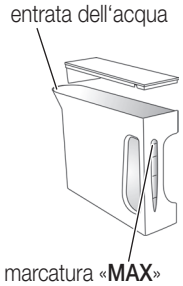
- Tagliare gli alimenti, quali ad es. verdure o patate, in pezzi possibilmente della stessa grandezza, in modo da permettere una cottura omogenea
- Per preparare l'insalata di patate usare le fette di patate ancora calde
- Il fornetto a vapore può sostituire anche il bagnomaria, ad es. in caso di preparazione di terrine o di «crème caramel». Coprire l'alimento con il foglio di alluminio o con la pellicola per alimenti (+ 100°C), in modo che l'acqua non penetri
- Distribuire gli ingredienti in modo uniforme nelle vaschette in acciaio inox. In caso di spessori diversi dei singoli alimenti la cottura non risulterà omogenea
- Lasciar cuocere gli alimenti sufficientemente a lungo e a temperatura sufficientemente alta, per eliminare eventuali germi
- Forare sopra e sotto il guscio delle uova
- Si possono riscaldare/rigenerare gli alimenti (p.es. riso, pasta, patate) in modo delicato e senza aggiunta di grassi
- Disporre gli asparagi a croce, in modo che il vapore possa penetrare
- Utilizzare il liquido rimasto nella vaschetta di cottura (ad es. per minestre, salse, risotti)
- Preparare il riso nella vaschetta grande. ***Suggerimento:*** prima di cuocere il riso ammollarlo e poi risciacquarlo
- Preparare la polenta nella vaschetta grande. Rapporto farina di polenta e acqua: 1 : 4

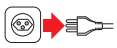
8. Rabbocco con acqua

Se durante il processo di cottura l'acqua è completamente evaporata, si sentono diversi bip sonori e sul display LCD lampeggia il simbolo «» (= serbatoio dell'acqua vuoto). Il processo di riscaldamento viene interrotto automaticamente (la spia di controllo verde si spegne).



- Aprire la porta (tirare la maniglia)
  Attenzione alla fuoriuscita di vapore! Aprire la porta con cautela e tirarsi indietro, fino a completo deflusso del vapore!
- Sul display LCD lampeggia il simbolo «»
- Estrarre il serbatoio dall'apposito vano e rabboccare con acqua. Il livello di riempimento deve trovarsi ***tra*** le due marcature ***«15min» e «MAX»*** (non oltrepassare mai la marcatura ***«MAX»***)
- Osservare l'indicatore del livello dell'acqua
- Tenere il serbatoio con entrambe le mani e inserirlo nel vano fino alla battuta di arresto.
  Nota: Badare che l'acqua non trabocchi! ***Attenzione, le parti dell'apparecchio scottano!***
- Vedere inoltre «Riempire d'acqua» a pagina 48
- Premere il tasto «**Start/Stop**» per far proseguire il processo di cottura (l'apparecchio riprende automaticamente per il tempo restante). Si accende la spia di controllo verde

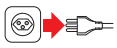


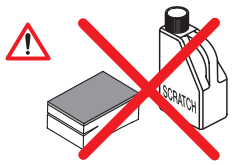


9. Dopo il processo di cottura

- Spegnere completamente l'apparecchio premendo più a lungo il tasto «**Power**» (la spia di controllo rossa si spegne)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Aprire la porta e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Estrarre, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo ogni uso (vedi capitolo seguente «Pulizia»)
- In caso di deposito di calcare procedere alla decalcificazione (vedi «Decalcificazione/Manutenzione», pagina 56)

Pulizia





Corpo dell'apparecchio e elementi di comando

- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio né il cavo di alimentazione nell'acqua né lavarlo sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare detersivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio soltanto con un panno morbido, leggermente umido, quindi asciugare bene. Eseguire l'operazione senza toccare la spina, né pulirla con un panno umido

Importante!

- ***Non deve assolutamente entrare acqua nei fori!***

Vano di cottura, porta e guide di scorrimento

- Pulire accuratamente il **vano cottura e la porta,** incluse le guarnizioni e i canali raccogli-condensa, soltanto con un panno umido o con una spugnetta non abrasiva (non utilizzare la spugnetta dal lato verde) quindi asciugare bene
- Per facilitare la pulizia è possibile togliere completamente le **guide di scorrimento laterali**, svitando le viti di fissazione
- Dopo la pulizia, lasciare asciugare perfettamente le guide e reinserirle seguendo il percorso inverso (inserire dapprima le strutture negli appositi fori all'interno del vano cottura)

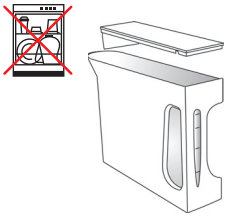
  Importante: non lavare le guide di scorrimento laterali in lavastoviglie!

Note:

– Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che ***nel vano cottura non restino residui di sapone*** (gli alimenti ne assorbirebbero il sapore e risulterebbero immangiabili)

– Dopo la pulizia, asciugare perfettamente il vano cottura e mantenerlo inodore

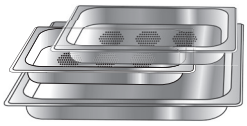
Serbatoio dell'acqua



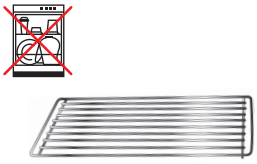
– Togliere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Svuotarlo completamente e lasciare asciugare bene

Importante: non lavare in lavastoviglie!

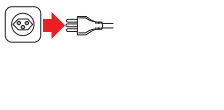
Accessori



– Pulire le vaschette in acciaio inox e la griglia con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare bene. È possibile lavare le vaschette in lavastoviglie

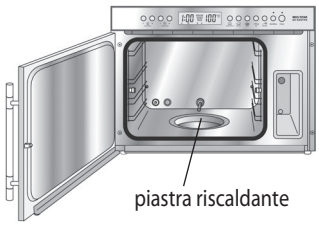


– ***Importante: non*** lavare la griglia in lavastoviglie!



Non appena si forma un deposito di calcare sulla piastra riscaldante con rivestimento antiaderente, è necessario procedere alla decalcificazione, altrimenti la produzione di vapore potrebbe essere compromessa oppure potrebbe entrare in funzione il dispositivo antisurriscaldamento.

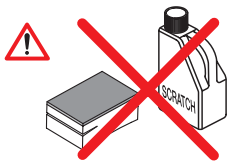
– Prima di ogni manutenzione, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio



Suggerimento:

– Dapprima coprire la piastra riscaldante con la carta da cucina assorbente. Grazie alla carta si ottiene una migliore decalcificazione dei bordi della piastra (lasciar agire per ca. 20 min.)
– Togliere la carta da cucina dalla piastra e pulirla a fondo con una spugna e acqua chiara. Poi asciugare bene
– Se si producono dei puntini marroni, non si tratta di ruggine, bensì di depositi di calcare contenenti ferro che, nella maggior parte dei casi, si sciolgono durante il processo di decalcificazione

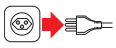
– Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati



Attenzione:

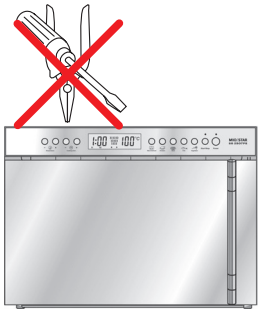
– Non versare il decalcificante liquido nel serbatoio dell'acqua
– L'aceto per pulire NON è indicato per decalcificare (sviluppa odore)
– Lasciar agire il decalcificante e NON far bollire (osservare le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante)
– Per la decalcificazione non pulire la piastra riscaldante con detersivi abrasivi né con oggetti appuntiti e non utilizzare spazzole o spugnette dure, altrimenti il rivestimento antiaderente si rovina. In caso di rivestimento antiaderente danneggiato non è più possibile utilizzare l'apparecchio

Custodia



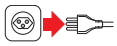
In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare il fornetto a vapore in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.



Le riparazioni effettuate da personale non specializzato o con pezzi di ricambio non originali possono essere fonte di pericolo per l'utente.
In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti.



Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	la spina sull'apparecchio non è ben inserita	inserire completamente la spina sull'apparecchio (premere forte)
Non viene prodotto il vapore	non c'è acqua nel serbatoio	riempire d'acqua (pag. 48)
	porta non perfettamente chiusa	chiudere completamente la porta (sul display si spegne il simbolo « »)
	serbatoio dell'acqua non inserito in modo corretto	inserire il serbatoio nell'apposito vano fino alla battuta d'arresto
	troppi depositi di calcare sulla piastra riscaldante	decalcificare la piastra riscaldante (pag. 56)
Durante la cottura il vapore fuoriesce dall'apparecchio	guarnizione della porta sporca o danneggiata	controllare e pulire la guarnizione della porta
Sul display compare il simbolo « »	serbatoio dell'acqua non inserito in modo corretto	inserire il serbatoio nell'apposito vano fino alla battuta d'arresto
	controllare il livello di riempimento dell'acqua	il livello di riempimento deve trovarsi tra le marcature «15 min » e « MAX »

Tempi di cottura standard

– ***I tempi di cottura degli esempi seguenti sono tempi standard (a seconda della temperatura, del grado di freschezza, della grandezza e dello spessore degli alimenti i tempi di cottura possono variare)***

Alimento	Temperatura	Cottura
carote, pelate, tagliare a pezzetti	100 °C	7–9 min.
Riso parboiled (100 g), aggiungere 150 g d'acqua	100 °C	25 min.
Patate con la pelle	100 °C	25–30 min.
Asparagi, disporre a croce	100 °C	18–22 min. (secondo lo spessore)
Pasta, coprire bene di liquido	100 °C	18 min. (vedi inoltre indicazioni sulla confezione)
Salsicce (wienerli)	100 °C	8 min.

Smaltimento

– Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
– Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
– Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 V / 50 Hz
Potenza nominale		1950 watt
Variazione della temperatura		50 – 100 °C
Timer digitale		5 - 60 min.
Capacità del serbatoio		ca. 1 l d'acqua
Capacità vano cottura		25 litri
Dimensioni (larghezza x altezza x profondità)		ca. 49.5 x 38.5 x 36.5 cm
Lunghezza del cavo		ca. 1 m
Peso apparecchio di base		ca. 20 kg
Materiali	– fornetto (corpo dell'apparecchio) – porta di sicurezza – vaschette di cottura – griglia – serbatoio dell'acqua	acciaio inox acciaio inox acciaio inox acciaio cromato plastica
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		S+ / CE / TÜV SGS
Garanzia del prodotto		2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		2 vaschette piccole, forate e 1 vaschetta grande, griglia

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

Annotazioni